

TORTA DE COCO E NATAS

INGREDIENTES PARA 12 FATIAS

8 ovos
300g de açúcar
100g de coco ralado
200 ml de natas
Raspa de 1 limão
50g de manteiga derretida
80g de cerejas em calda cortadas em pedacinhos (opcional)
Açúcar para polvilhar



Tempo de preparação: 40 minutos
Custo: 3.80 € | Custo por fatia: 0.32 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/torta-coco-natas-39999/>

PREPARAÇÃO

1. Parta os ovos para uma tigela.
Junte o açúcar, o coco, a raspa de limão e as natas.
Bata até que tudo fique bem misturado.
Por fim, adicione a manteiga derretida e bata mais um pouco.
2. Coloque o preparado num tabuleiro com 35 x 23 cm, previamente untado com manteiga, forrado com uma folha de papel vegetal e novamente untado com manteiga.
3. Leve ao forno pré-aquecido nos 220º e deixe cozer aproximadamente 20 minutos.
Passado 3 minutos de estar no forno, espalhe por cima as cerejas cortadas em pedacinhos (opcional).
Passado os 20 minutos, verifique com um palito se a torta está bem cozida e retire.
4. Polvilhe um pano limpo com açúcar e sobre ele vire rapidamente o tabuleiro.
Retire a folha de papel vegetal e com cuidado enrole o pano.
Aconchegue bem.
Deixe repousar até amornar.
Desenrole o pano e com cuidado coloque a torta num prato.
E está pronto a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!